VENUS DE LA FIGUERA

venus
"la Universal"

En el pueblo de la Figuera solo encuentran Garnachas tintas en fincas situadas entre los 380 y los 600 metros de altitud.

La mayoría de las fincas pertenecen a la Cooperativa de la Figuera que, en estos momentos, está formada por 3 viticultores. Venus la Universal colabora con ellos para ayudarles con el proyecto cooperativo y, a cambio, arrienda una de sus fincas situadas a más altura, la finca del Guixà.
Venus de la Figuera es un proyecto único y mágico. Siguiendo con la búsqueda de la feminidad y la tierra.

La finca del Guixà, es una finca de suelo arcillo-calcáreo blanco situada a 600 metros de altitud. Esta altitud junto con su característico suelo produce una Garnacha muy fina, de menos estructura pero con una acidez muy pronunciada. La finca está coronada por una balsa enorme de la comunidad de regantes. Gracias a Lily Brick, su pared de cemento se ha convertido en un cuadro de rural art de belleza infinita. Una Venus de ojos penetrantes que invita a la reflexión, a la pausa, al diálogo con la naturaleza y con el vino. Una Venus que se traslada a la botella en forma de etiqueta.

Productor:	Venus La Universal
Denominación:	D.O. Montsant
Origen:	España / Montsant
Graduación:	14,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Garnacha Negra 100%
Suelo:	Arcillo-calcáreo blanco
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Las uvas fermentan en barricas de 500l abiertas. Se realiza una maceración muy larga de 30 a 35 días, pero se hacen pocos chafados para preservar el frescor y la elegancia de la garnacha.
Crianza:	18 meses
Tipo de barrica:	Ánforas de 300 litros.
Temperatura de servicio:	14-16°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Robert Parker: 92 puntos (2014)